

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 21/06/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Móvel Neutro Inox 80x90cm com Base Aberta

Informacoes do Produto

SKU:	MS1117.220.002M	Modelo:	EN M980 NV
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	51 kg	Dimensões:	800 x 900 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	EN M980 NV

Descricao Resumida

Móvel neutro profissional em aço inoxidável com base aberta, ideal para cozinhas industriais. Dimensões: 800x900x850/925 mm e 51 kg.

Descricao Completa

Móvel Inox — Principais Vantagens

Este armário neutro, integralmente fabricado em aço inoxidável, oferece uma solução robusta e higiênica para qualquer cozinha profissional. O design com base aberta maximiza o espaço de arrumação, permitindo o acesso fácil a utensílios e equipamentos, otimizando a eficiência operacional. A sua construção durável garante uma longa vida útil, resistindo às exigências diárias do ambiente de trabalho intenso. É um equipamento que alia funcionalidade e versatilidade, concebido para complementar outras peças da mesma linha de confeção.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis, cantinas e qualquer instalação de restauração que necessite de espaço de trabalho adicional ou arrumação acessível. Pode ser utilizado como extensão de uma linha de confeção, como estação de preparação de alimentos ou simplesmente para guardar equipamentos e ingredientes de forma organizada. A superfície de trabalho superior resistente facilita as tarefas diárias e a limpeza. Este tipo de módulo de apoio é indispensável para otimizar os fluxos de trabalho e manter uma cozinha eficiente.

Características Técnicas

Tipo de Estrutura	Aço inoxidável
Base	Aberta
Dimensões (LPA)	800x900x850/925 mm
Peso	51 kg

Perguntas Frequentes

Para que tipo de espaços este móvel é mais indicado?

É ideal para cozinhas de restauração, hotelaria, pastelarias e bares que necessitem de uma superfície de trabalho adicional e espaço de arrumação extra sob a bancada.

A estrutura em aço inoxidável oferece alguma vantagem específica?

Sim, o aço inoxidável garante elevada durabilidade, resistência à corrosão, facilidade de limpeza e conformidade com as normas de higiene alimentar, tornando-o perfeito para ambientes profissionais.

Como se processa a instalação deste móvel neutro?

Este móvel é autoportante e fácil de posicionar, requerendo apenas o nivelamento adequado para garantir estabilidade, sem necessidade de fixação complexa.

Este móvel pode ser combinado com outros equipamentos de cozinha?

Absolutamente. O seu design neutro e dimensões padronizadas permitem que seja facilmente integrado com outras máquinas e balcões da linha de confeção, criando uma área de trabalho coesa.

Quais são os principais requisitos de manutenção para este móvel?

A manutenção é mínima, consistindo principalmente na limpeza regular da superfície em aço inoxidável com produtos adequados, para preservar o brilho e a higiene do equipamento.